



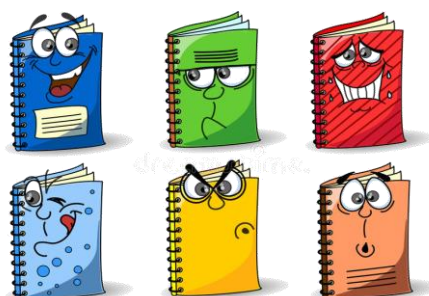
RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX MENU

Semaine du 14 au 18 Mai 2018

MIDI

LUNDI 14	BETTERAVES ROUGES AUX RAISINS AIGUILLETES DE POULET SUR RATATOUILLE SEMOULE BOURSIN ® FRUIT DE SAISON
MARDI 15	CAROTTE RÂPÉE A LA CIBOULETTE CARBONADE AU PAIN D'EPICES POMMES DE TERRE DOREES AU FOUR PETIT LOUIS TARTINE ® YAOURT NATURE SUCRÉ
MERCREDI 16	TOMATE A L'HUILE D'OLIVE NORMANDIN DE VEAU SAUCE ECHALOTE PETITS POIS CAROTTES (pommes de terre) POINTE DE BRIE FRUIT AU SIROP
JEUDI 17	PÂTÉ DE CAMPAGNE FILET DE COLIN SUR LIT DE POIREAUX BECHAMEL RIZ NATURE EDAM A LA COUPE FROMAGE BLANC AROMATISÉ
VENDREDI 18	MELON CARBONARA DE JAMBON COQUILLETES ET RÂPÉ PETIT SUISSE TARTE AUX POMMES

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés
pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement





RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX MENU

Semaine du 21 au 25 Mai 2018

MIDI

LUNDI 21



MARDI 22

SALADE VERTE
LASAGNES A LA BOLOGNAISE
KIRI ®
FRUIT DE SAISON

MERCREDI 23

CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE
HAUT DE CUISSE RÔTI ET JUS DE CUISSON
HARICOTS VERTS
PÂTE DE FRUIT
CREME DESSERT AU CHOCOLAT

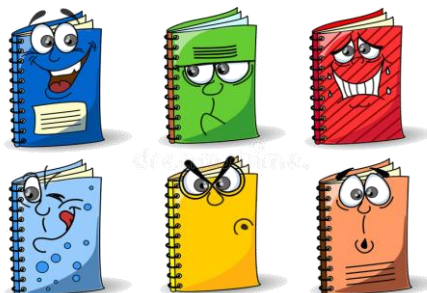
JEUDI 24

TARTE AUX 3 FROMAGES
POISSON MEUNIERE
POMMES DE TERRE/EPINARDS BECHAMEL
MIMOLETTE A LA COUPE
FRUIT DE SAISON

VENDREDI 25

PASTEQUE
SAUTÉ DE PORC AU CURRY
JULIENNE DE LEGUMES/RIZ BLANC
BISCUIT
YAOURT FERMIER ARÔME FRAISE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés
pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement





RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX MENU

Semaine du 28 Mai AU 1er Juin 2018

MIDI

LUNDI 28 HARICOTS VERTS EN SALADE
GRATIN DE PÂTES AU JAMBON ET TOMATE
PETIT SUISSE SUCRÉ
FRUIT DE SAISON

MARDI 29 SALADE AU MAÏS
STEAK HACHÉ SAUCE DOUCE AU POIVRE
FRITES
CAMEMBERT
YAOURT AROMATISÉ

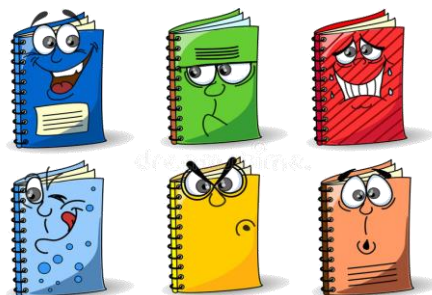
MERCREDI 30 ROULADE AUX OLIVES
FILET DE COLIN AUX CHAMPIGNONS
COURGETTES AU THYM (pommes de terre)
BISCUIT BOUDOIR
LIEGEOIS AU CAMEL



JEUDI 31 MELON CHARENTAIS
PAVÉ DU FROMAGER
PUREE DE LEGUMES MOCHES
FONDU PRESIDENT
TARTE AU FLAN A LA VANILLE

VENDREDI 1er FRIAND
RÔTI DE DINDE SAUCE CREME
CAROTTES AU JUS/RIZ
GOUDA A LA COUPE
FRUIT DE SAISON

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés
pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement





RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX MENU

Semaine du 04 AU 08 Juin 2018

MIDI

LUNDI 04 SALADE COLESLAW
MERGUEZ SAVEUR DOUCE SUR LEGUMES COUSCOUS
SEMOULE
VACHE QUI RIT ®
COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ

MARDI 05 CRÊPE FROMAGERE
SAUTÉ DE BŒUF SOUBISE
HARICOTS BEURRE (pommes de terre)
PETIT SUISSE
FRUIT DE SAISON

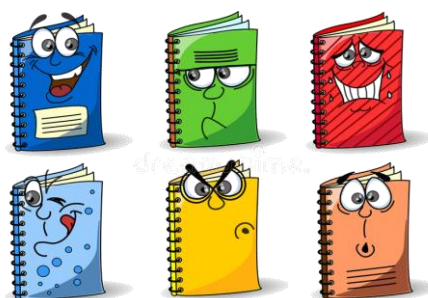
MERCREDI 06 MACEDOINE DE LEGUMES
OMELETTE A LA CIBOULETTE
CHOU-FLEUR BECHAMEL (pommes de terre)
CHEVRE BÛCHETTE
FLAN AU CHOCOLAT

JEUDI 07 TOMATE MOZZARELLA
PÂTES A LA NAPOLITAINE (volaille)
PÂTES ET RÂPÉ
MELON VERT
TARTE AU CITRON MERINGUEE



VENDREDI 08 CAROTTE RÂPEE VINAIGRETTE
GRATIN DE THON ET POMMES DE TERRE
BISCUIT SABLÉ DU NORD
YAOURT FERMIER

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés
pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement





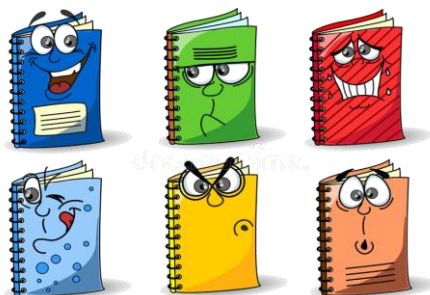
RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX MENU

Semaine du 11 AU 15 Juin 2018

MIDI

LUNDI 11	MELON CHARENTAIS POULET A LA BASQUAISE LEGUMES BASQUAISE/RIZ RONDELÉ ® CREME DESSERT A LA VANILLE
MARDI 12	BETTERAVES ROUGES A LA VINAIGRETTE JAMBON TRANCHE KETCHUP FRITES BISCUIT GALETTE YAOURT BRASSÉ
MERCREDI 13	TABOULÉ VEAU MARENGO PETITS POIS EN FRICASSÉE (pommes de terre) CROIX DE MALTE ® FRUIT DE SAISON
JEUDI 14	SALADE ET CROÛTONS TORTILLAS DE POMMES DE TERRE ET FROMAGE PETIT SUISSE PULPÉ ABRICOTS AU SIROP
VENDREDI 15	SALADE DE RUBIS MARMITE DE LA MER BRUNOISE DE LEGUMES/CŒUR DE BLÉ RONDELÉ NATURE ECLAIR AU CHOCOLAT

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés
pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement





RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX MENU

Semaine du 18 AU 22 Juin 2018

MIDI

LUNDI 18 TARTE AUX POIREAUX
BŒUF MIRONTON
DUO DE HARICOTS (pommes de terre)
FLAN AU CAMEL

MARDI 19 PASTÈQUE
PARMENTIER AU JAMBON ET CAROTTES
BISCUIT SPECULOOS
YAOURT NATURE SUCRÉ

MERCREDI 20 PIZZA
FILET DE POISSON A LA BORDELAISE
FENOUIL ET RIZ
GOUDA
FRUIT DE SAISON

JEUDI 21 SALADE VERTE
SAUCISSE DE DUCASSE
FRITES
BABYBEL®
POP CORN



VENDREDI 22 CHOU-FLEUR A LA VINAIGRETTE
RÔTI DE DINDE SAUCE PAPRIKA DOUX
TORTIS ET FROMAGE
PETIT SUISSE AROMATISÉ
FRUIT DE SAISON

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés
pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement





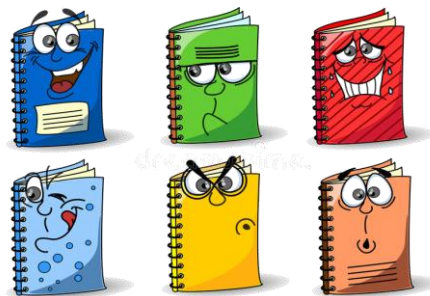
RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX MENU

Semaine du 25 AU 29 Juin 2018

MIDI

LUNDI 25	MELON VERT SAUTÉ DE PORC A L'ANCIENNE CAROTTES JEUNES/POMMES DE TERRE DORÉES AU FOUR TOMME NOIRE LIEGEOIS A LA VANILLE
MARDI 26	CONCOMBRE AU MAÏS FLORENTINE DE POISSON (épinards) PUREE GRAND-MERE SAMOS ® TARTE AU CHOCOLAT
MERCREDI 27	MACEDOINE A LA MAYONNAISE TOMATE FARCIE RIZ BISCUIT PALMIER YAOURT FERMIER
JEUDI 28	SAUCISSON A L'AIL VOLAILLE A L'ESTRAGON RATATOUILLE ET SEMOULE EDAM A LA COUPE FROMAGE BLANC SUCRÉ
VENDREDI 29	CAROTTE CUITE A L'ORANGE RAVIOLIS AU BŒUF ET FROMAGE RÂPÉ PÂTE DE FRUIT FRUIT DE SAISON

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés
pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement





RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX MENU

Semaine du 02 AU 06 JUILLET 2018

MIDI



LUNDI 02	BETTERAVES ROUGES LANIERES POISSON PANÉ SAUCE TARTARE POMMES DE TERRE PERSILLEES BISCUIT YAOURT AROMATISÉ
MARDI 03	SALADE DE LENTILLES RÔTI DE PORC MOUTARDE COURGETTES BECHAMEL (pommes de terre) CROC LAIT FRUIT DE SAISON
MERCREDI 04	SALADE DE TOMATE A LA VINAIGRETTE TAJINE DE POULET SEMOULE PYRENEES CREME DESSERT AU CAMEL
JEUDI 05	ŒUF A LA MAYONNAISE STEAK HACHÉ SAUCE TOMATE HARICOTS VERTS (pommes de terre) GOUDA A LA COUPE FRUIT DE SAISON
VENDREDI 06	MELON THON A LA PARISIENNE SUR MACEDOINE SALADE DE PÂTES FROMAGERE A LA VINAIGRETTE CAMEMBERT GAUFRE LIEGEOISE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés
pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement

